

ПХАЛИ
ХИНКАЛИ

КУХНЯ

ГРУЗИЯ БЛИЖЕ, ЧЕМ КАЖЕТСЯ!

«ПхалиХинкали» - это семья ресторанов грузинской кухни. Наша команда побывала в гастрономических турах по Грузии в поисках уникальных рецептур и ингредиентов. Мы посетили Батуми, Тбилиси, Кахетию, Боржоми и другие районы этой солнечной страны. И привезли частичку Грузии с собой - в виде пряных специй и трав с фермерских рынков.

На страницах меню вы найдете значок , означающий, что данное блюдо мы привезли с особой любовью из гастротура.

Грузия ближе, чем кажется...

-  - новинки
-  - гастротур
-  - вегетарианское блюдо
-  - острое блюдо
-  - хит - самое популярное блюдо
-  - блюдо на компанию



ГАЙД ПО ПХАЛИ И ХИНКАЛИ



ПХАЛИ
СО СВЁКЛОЙ



ПХАЛИ
С ГРИБАМИ



ПХАЛИ
С БОЛГАРСКИМ ПЕРЦЕМ



ПХАЛИ
С БАКЛАЖАНОМ



Без надреза
СВИНИНА-ГОВЯДИНА



С надрезом
БАРАНИНА-ГОВЯДИНА



Срез-крестик
С ГОВЯДИНОЙ



В виде восьмерки
С АДЖАБСАНДАЛОМ



С косым срезом
С ГРИБАМИ



Светлые хинкали
С СЫРОМ



New!
Срез- капля
С КАРТОШКОЙ



New!
Срез-квадрат
С ШКМЕРУЛИ



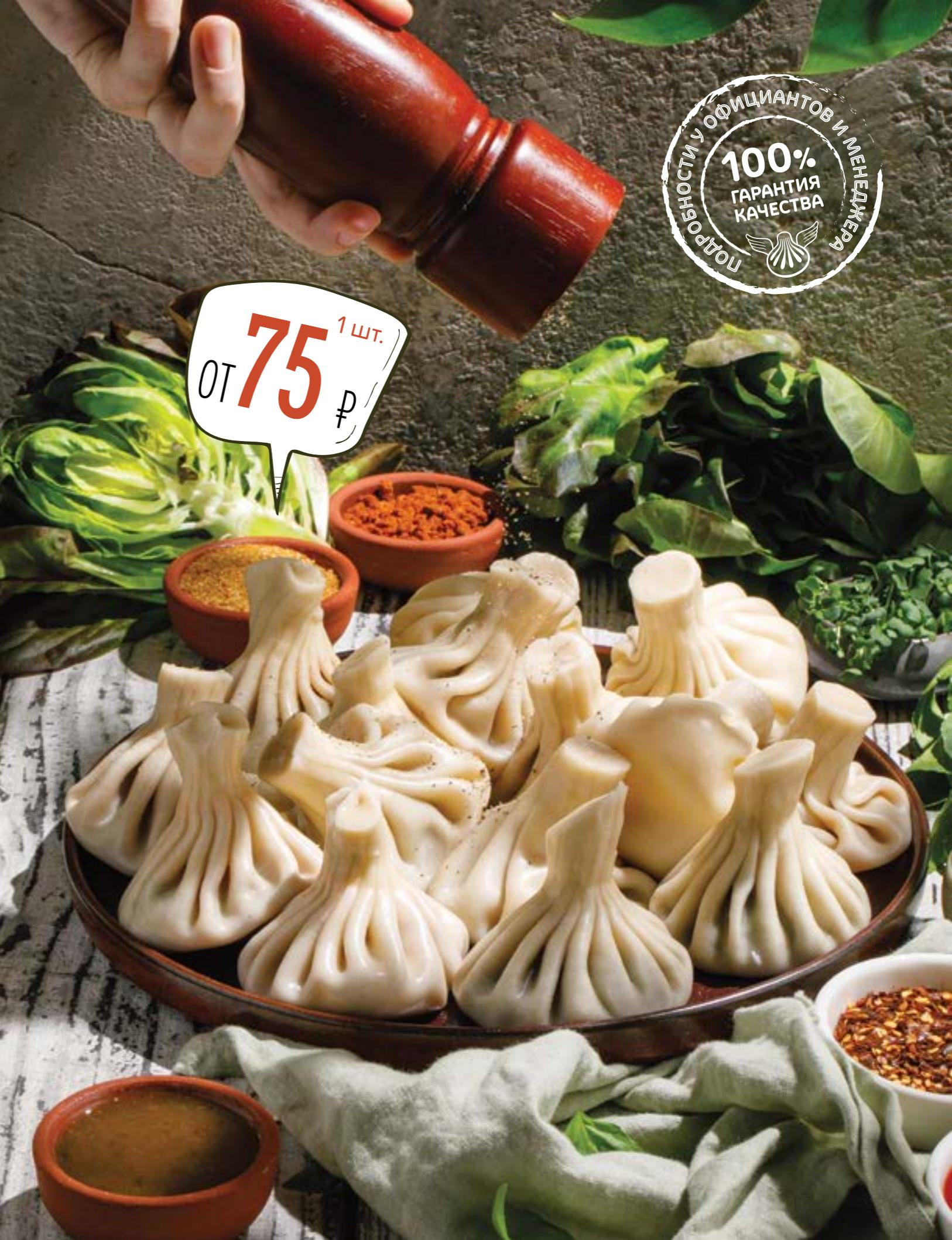
New!
Треугольный срез
С ТРЕСКОЙ И КРЕВЕТКОЙ



ЗАЛОГ ВКУСНЕЙШИХ
ХИНКАЛИ - НАСЫЩЕННЫЙ БУЛЬОН



ХИНКАЛИ ОБЫЧНО ЕДЯТ РУКАМИ.
ДЛЯ УДОБСТВА ВОСПОЛЬЗУЙТЕСЬ ПЕРЧАТКАМИ.
ОБРАТИТЕСЬ К ОФИЦИАНТУ.



ЗАВТРАКИ

с 11:00 до 16:00

К любому завтраку
напиток на выбор:
МОРС / КОФЕ / ЧАЙ



ЯИЧНИЦА ГЛАЗУНЬЯ

Яйцо куриное, масло растительное, зелень.

100г 240₽ -

СКРЕМБЛ

Яйцо куриное, масло растительное, зелень.

100г 240₽ -

ЯЙЦА ОТВАРНЫЕ

100г 240₽ -

ОМЛЕТ

Яйцо куриное, сливки, масло.

Топпинги к омлету:

- томаты свежие 50г 110₽ -
- свежая зелень 10г 60₽ -
- сыр 50г 110₽ -
- ветчина 50г 110₽ -

100г 240₽ -

каша овсяная на воде / молоке

Овсяные хлопья, масло сливочное, сахар, мята.

Топпинги к каши:

- мёд 50г 110₽ -
- вишнёвый соус 50г 110₽ -
- грецкие орехи 50г 130₽ -

240г 270₽ -

ЧИРБУЛИ - ГРУЗИНСКАЯ ЯИЧНИЦА С ТОМАТАМИ

Традиционный грузинский завтрак из яиц с томатами, красным луком, зеленью и грузинскими специями.

230г 360₽ -

ОЛИМПИЙСКИЙ ЗАВТРАК

Сытный классический завтрак на свежеиспечённой пите - глазунья, сосиски, сочный бекон, обжаренный картофель, ароматный салат из свежих огурцов и помидоров с зеленью.

360г 520₽ -

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов.

ПХАЛИ И ХИНКАЛИ

ПХАЛИ АССОРТИ

- грибы
- баклажан
- болгарский перец
- свёкла

Традиционная закуска из овощей и грецкого ореха - с баклажаном, свёклой, болгарским перцем, грибами и зёрнами граната.

190г 490₽ -



АССОРТИ РУЛЕТИКОВ С СЫРОМ НАДУГИ И МЯТОЙ

Баклажан, кабачок и болгарский перец в рулетиках с мягким сыром надуги и мятой.

250г 530₽ -

ПХАЛИ НА ЛАВАШЕ

- грибы 40г 110₽ -
- баклажан 40г 110₽ -
- болгарский перец 40г 110₽ -
- свёкла 40г 100₽ -

Все виды грузинских пхали на шоти - со свёклой, грибами, болгарским перцем и баклажаном.

АССОРТИ ПХАЛИ НА ЛАВАШЕ

160г 400₽ -



ХИНКАЛИ

- картошка 100г 75₽ -
- говядина и свинина 100г 100₽ -
- говядина 100г 100₽ -
- грибы 100г 100₽ -
- аджабсандал 100г 100₽ -
- сыр сулугуни 100г 110₽ -
- баранина и говядина 100г 110₽ -
- шкмерули 100г 130₽ -
- треска с креветками 100г 150₽ -

МИКС ХИНКАЛИ

- 4 вида хинкали:
- сыр сулугуни
 - баранина и говядина
 - говядина и свинина
 - грибы

400г 400₽ -



МИНИ-ХИНКАЛИ В БУЛЬОНЕ

Мини-хинкали с пряным фаршем из говядины и свинины в наваристом курином бульоне с добавлением рубленого ароматного укропа.

300г 410₽ -



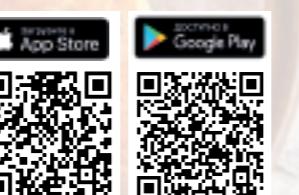
ПХАЛИ
ХИНКАЛИ

ДОСТАВКА И САМОВЫВОЗ ВКУСНОЙ ЕДЫ

ГРУЗИЯ БЛИЖЕ,
ЧЕМ КАЖЕТСЯ...



+7(816) 290-46-46



СКАЧАЙ МОБИЛЬНОЕ
ПРИЛОЖЕНИЕ



БАТУМСКИЙ СТРИТ-ФУД

ХАЧАПУРИ С ТОМЛЁНОЙ СВИНИНОЙ

Хачапури в форме месяца из мягкого воздушного теста с ароматной мясной начинкой из томлённой свинины и тягучего сыра.

200г 390₽ -

ХАЧАПУРГЕР

Уникальное соединение двух мировых хитов - хачапури и бургера в нашем исполнении. Блюдо с золотистой сырной корочкой сверху, и ароматным бифштексом из баранины и говядины внутри, с пряными специями и чесночным соусом.

340г 530₽ -

ГРУЗИНСКИЙ ПОНЧИК

- картофель и зелень
- говядина и свинина
- шкмерули

80г 1 шт. 150₽ -

АССОРТИ ГРУЗИНСКИХ ПОНЧИКОВ

Ассорти любимых грузинских пончиков - с картофелем, говядиной и свининой, шкмерули.

240г 390₽ -



ШАВЕРМА ПО-БАТУМСКИ

Батумский рецепт шавермы - завёрнутое в армянский лаваш нежное куриное бедро, маринованное в грузинских специях, с добавлением огурца, помидора, перца чили, лука и чесночного соуса.

270г

490₽ -



СОСИСКА В ТЕСТЕ

Сосиска, запечённая в тесте с грузинскими сырами.

150г 240₽ -



ПАМПУРИ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ

Нежнейшие пампупри с миксом традиционных грузинских сыров и свежей зеленью, приправленные томатным соусом.

330г 420₽ -



ХАЧАПУРИ СВАНСКИЙ

Сочный хачапури с начинкой из рубленого мяса, подаётся с маринованным луком и зеленью.

300г 490₽ -



ЧЕБУРЕК

- свинина-говядина
- сыр и зелень
- баранина-говядина

100г 1 шт. 250₽ -

ЧЕБУРЕКИ АССОРТИ

Сочные ароматные чебуреки, обжаренные до золотистой корочки.

300г 690₽ -



Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов.

ЗАКУСКИ К ВИНУ



МЯСНОЕ АССОРТИ

Бастурма из говядины, суджук из говядины, зёрна граната, зелень.

65г 610₽ -

АССОРТИ ГРУЗИНСКИХ СЫРОВ

Нежный имеретинский сыр, сыр сулугуни, копчёный сулугуни и нити сыра чечил, сыр дорблю, курага, чернослив, чурхела и микрозелень.

180г 590₽ -



АССОРТИ МЯСНЫХ ЗАКУСОК НА ЛАВАШЕ

Ассорти ароматных брускетт в грузинском стиле:

- с томлённой свининой
- с ростбифом, овощами и кинзой
- с языком, картофелем пай и перепелиным яйцом

180г 490₽ -



АССОРТИ ЗАКУСОК «КУТАСИ»

Сет закусок на компанию: сыры - сулугуни, чечил, ассорти надуги, мясные деликатесы - бастурма, суджук, сациви на багете, пхали ассорти на лаваше.

500г 970₽ -



Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов.

БАНКЕТЫ ОТ «ПХАЛИХИНКАЛИ»



+7(816)290-46-46

УСЛОВИЯ ЗАКАЗА ПО НОМЕРУ ТЕЛЕФОНА



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

СВЁКЛА
С СЫРОМ ДОРБЛЮ

Лёгкая закуска из печёной свёклы в сочетании с сырами фета и дорблю, дополненная карамелизованным греческим орехом и шпинатом.

190г 350₽ -



САЦИВИ С КУРИЦЕЙ

Домашняя закуска из отварной курицы с соусом из грецкого ореха, зелени, чеснока и специй.

230г 450₽ -



Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов.

САЛАТЫ

СЕЗОННЫЕ СВЕЖИЕ ОВОЩИ

Томаты, огурцы, болгарский перец, редис, зелёный лук и зелень.

170г 370₽ -



КАПУСТА ПО-ГУРИЙСКИ

Традиционное блюдо региона Гурия - ароматная хрустящая капуста, маринованная со свёклой, чесноком, зеленью и специями.

150г 190₽ -



СОЛЕНЬЯ

Чеснок, острый перец чили, томаты зелёные, капуста по-гурийски, огурцы, джонджоли, красный лук, зелень.

200г 530₽ -



САЛАТ ГРУЗИНСКИЙ СО СПЕЦИЯМИ

Традиционный салат из свежих томатов, огурцов, красного лука с ореховой заправкой, базиликом и зеленью.

210г 390₽ -



САЛАТ С БАКЛАЖАНОМ И СЫРОМ ФЕТА

Салат с баклажаном, запечённым со специями, томатами, сыром фета и зеленью под ореховой заправкой с оливковым маслом.

290г 560₽ -

САЛАТ БАБУШКИ НИНО

Старинный рецепт этого салата основан на сочетании отварного языка, солёных огурцов, свежих помидоров, обжаренных шампиньонов, красного лука и зелени. С салатной заправкой на основе грузинских специй и сладкого чили соуса.

260г 640₽ -

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов.

САЛАТ С БУЖЕНИНОЙ И КАРТОФЕЛЕМ ПАЙ

Сытный салат с томлёной свининой, маринованным луком, чесночным соусом, картофелем пай, перепелиным яйцом, соусом наршарааб и миксом зелени.

220г 470₽ -

САЛАТ С ПОМИДОРАМИ И КРАСНЫМ ЛУКОМ

Свежий салат с сочными томатами, красным луком и зеленью под ароматным маслом с грузинскими специями.

220г 390₽ -



САЛАТ ЛИСТОВОЙ

Лёгкий зелёный салат с яркой свежей заправкой из сока лимона, оливкового масла и мёда.

160г 350₽ -



САЛАТ КАХЕТИНСКИЙ

Салат из свежих помидоров, огурцов, красного лука, базилика и зелени с ароматным маслом и пикантной сванской солью.

200г 370₽ -



САЛАТ С ЯЗЫКОМ И ГРЕНКАМИ

Салат с нежным говяжьим языком, хрустящими маринованными огурцами, запечённым картофелем, сочными помидорами, яйцом, гренками, красным луком и зеленью, заправленный майонезом.

200г 420₽ -



ЦЕЗАРЬ ПО-ВОСТОЧНОМУ

Авторский салат с грузинским колоритом и изюминкой - копчёным сыром сулугуни, с куриным филе, хрустящими листьями салата, сочными томатами, соусом «Цезарь» и ароматными гренками.

250г 550₽ -



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов.

ХАЧАПУРИ

ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

Традиционный хачапури из региона Мегрелия. Его особенность - сыр внутри и снаружи.

500г 640₽ -



ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ

Хачапури из региона Имеретия - с сыром сулугуни внутри.

460г 590₽ -

ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

Знаменитая лодочка из региона Аджария с начинкой из сыра сулугуни со сливочным маслом и яичным желтком.

350г 530₽ -



Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов.

АДЖАРИК

Маленький хачапури по-аджарски с сыром сулугуни и яичным желтком.

210г 350₽ -

СУПЫ

СУП ЖАШЛАМА С БАРАНИНОЙ

Сытный суп с томлённой бараниной, картофелем, чесноком, томатами и зеленью.

300г 440₽ -

СУП ЖАРЧО

Наваристый бульон с говядиной, спелыми томатами, рисом, репчатым луком, пряными грузинскими специями и свежей зеленью.

300г 440₽ - ⭐🔥

ГРУЗИНСКИЙ ЛАВАШ ПУРИ

Ароматный свежеиспечённый хлеб, приготовленный по традиционному рецепту.

100г 110₽ - 🌿

БОРЩ С ГОВЯДИНОЙ

Классический ароматный борщ с говядиной, подаётся со сметаной.

300г 470₽ -

ГРИБНОЙ КРЕМ-СУП С БАЗИЛИКОМ И ГРЕНКАМИ

Суп с шампиньонами и белыми грибами, сливками, репчатым луком, базиликом и специями.

300г 490₽ - 🌿

КУРИНЫЙ БУЛЬОН С ПШЕНИЧНОЙ ЛАПШОЙ

Домашний куриный бульон с мякотью цыпленка, домашней лапшой, зеленью и яйцом.

300г 370₽ -



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ОДЖАХУРИ СО СВИНИНОЙ

Обжаренная свинина с запечённым картофелем, репчатым луком, болгарским перцем, томатами и чесноком, с грузинскими специями и зеленью.

320г 520₽ - ⚡

ОДЖАХУРИ С БАРАНИНОЙ

Запечённая баранина с картофелем и специями, с добавлением маринованного красного лука и зелени.

320г 830₽ -

ОДЖАХУРИ С ТРЕСКОЙ

Филе трески в грузинских специях с картофелем, болгарским перцем, луком, томатами и зеленью.

300г 650₽ - 🌿🔥

КОТЛЕТЫ КУРИНЫЕ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

Нежные куриные котлеты с добавлением лука, специй, с воздушным картофельным пюре.

260г 490₽ -

ТРЕСКА НА ПОДУШКЕ ИЗ ОВОЩЕЙ

Филе трески с кабачками, помидорами, приправленное душистым чёрным перцем и ароматным тимьяном.

270г 690₽ - 🌿

ЧАШУШУЛИ С ГОВЯДИНОЙ

Тушёная в томатной пасте говядина с луком, болгарским перцем, грузинскими специями и зеленью.

320г 650₽ -

ЧАХОХБИЛИ С ЦЫПЛЕНКОМ

Курица, томлённая в томатном соусе с болгарским перцем, чесноком, зеленью и грузинскими специями.

320г 530₽ -

ШКМЕРУЛИ В ПРЯНО- СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

Запечённая курица в сливочно-чесночном соусе с грецким орехом и зеленью.

300г 670₽ -

ПХАЛИ
ХИНКАЛИ

ДЕТСКИЕ МАСТЕР-КЛАССЫ КАЖДУЮ НЕДЕЛЮ

ПОД РУКОВОДСТВОМ
ОПЫТНОГО
ШЕФ-ПОВАРА -
ВАШ РЕБЕНОК ТОЧНО
НАУЧИТСЯ ГОТОВИТЬ
И НЕ БУДЕТ СКУЧАТЬ!

г. Великий Новгород, ул. Людогоща, д. 10 ☎ +7 (816) 290-46-46

МАНГАЛ

МЯСНОЕ АССОРТИ «САДЖ»

Три вида нежного шашлыка -
свинина, курица и баранина,
маринованные в грузинских специях.
Подаются с овощами на гриле
и армянским лавашом.

1500г 3 190₽ -



МАНГАЛ

СОЧНЫЕ ШАШЛЫКИ, МАРИНОВАННЫЕ В АВТОРСКОМ КУПАЖЕ ГРУЗИНСКИХ СПЕЦИЙ, ИНДИВИДУАЛЬНО ПОДОБРАННЫХ ПОД КАЖДЫЙ ВИД МЯСА. ВСЕ ШАШЛЫКИ ПОДАЮТСЯ НА ТОНКОМ АРМЯНСКОМ ЛАВАШЕ С КРАСНЫМ ЛУКОМ, ЗЕЛЕНОЙ И КАПУСТОЙ ПО-ГУРИЙСКИ.

ШАШЛЫК
ИЗ КУРИНОГО БЕДРА

270г 590₽ - 

ШАШЛЫК ИЗ ИНДЕЙКИ

270г 670₽ -

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ЦЫПЛЁНКА
С КОПЧЁНЫМ СЫРОМ

Ароматный люля из цыплёнка с ярким дымным мясным вкусом, усиленным копчёным сыром и ароматом пряных трав и специй.

270г 590₽ -

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ

270г 890₽ -



ЛЮЛЯ-КЕБАБ
ИЗ БАРАНИНЫ

Блюдо из бараньего и говяжьего фарша, приготовленное на мангале.

270г 790₽ -

ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ

270г 570₽ - 

БЛЮДО ОТ ШЕФ-ПОВАРА



БАРАНЬЯ ЛОПАТКА НА КОСТИ

Запечённая баранья лопатка на кости с пряными травами, глазированная соусом. Подается с задымлением на опилках под клошем.

580г 2 190₽ -

ПОДАРОЧНЫЙ СЕРТИФИКАТ



СДЕЛАЙ ВКУСНЫЙ
ПОДАРОК ДРУГУ!

*Подробная информация о приобретении и использовании сертификата у менеджера ресторана.

АКХАЛИ

ВДОХНОВЛЁННЫЕ ТРАДИЦИОННЫМИ ГРУЗИНСКИМИ ПХАЛИ, МЫ РЕШИЛИ СОЗДАТЬ ИХ СЛАДКУЮ ВАРИАЦИЮ. ПРИГЛАШАЕМ ВАС ПОПРОБОВАТЬ АССОРТИ СЛАДКИХ ПХАЛИ С НОВЫМИ ЯРКИМИ ВКУСАМИ. КСТАТИ, В ПЕРЕВОДЕ С ГРУЗИНСКОГО «АКХАЛИ» КАК РАЗ И ЗНАЧИТ «НОВОЕ».



АКХАЛИ

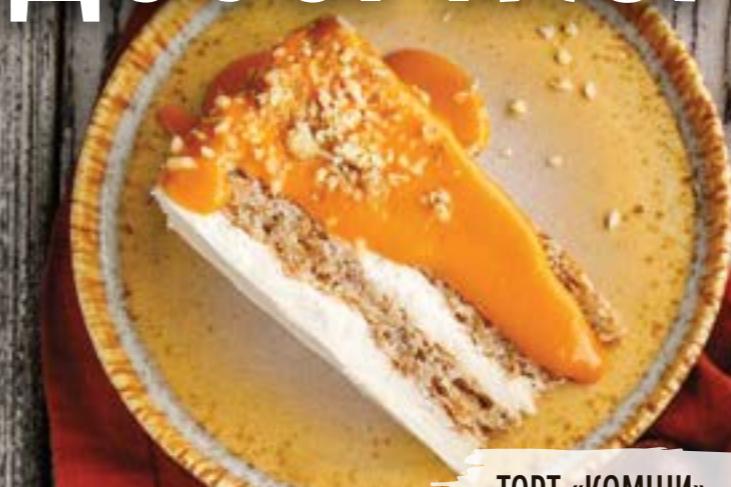
- фейхоа
- вишня-гранат
- солёная карамель
- шоколад
- виноград

45г 1 шт. 170₽ -

АССОРТИ АКХАЛИ

225г 850₽ -

десерты



ТОРТ «КОМШИ»

Нежный торт с бисквитом на грецких орехах, кремом из маскарпоне и пироже айвы, дополненный пряным соусом из облепихи.

130г 450₽ -



ЧУРЧЕЛА

Традиционное грузинское лакомство: грецкие орехи в загущенном фруктовом соке.

110г 310₽ -



ТОРТ «МЕЛА КУДИ»

Наш медовик дополнен яблочно-инжирным соусом, воздушным бисквитным мхом, белым шоколадом и грецкими орехами.

115г 450₽ -



ПАХЛАВА

Восточная сладость из слоев тонкого теста с грецким орехом, пропитанная сладким сиропом с мёдом.

100г 1 шт. 320₽ -

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов.

СКИДКА 20% по промокоду

FIRST20



на первые 2 заказа
на самовывоз и доставку*



*скидка 20% предоставляется на 2 первых заказа на доставку и самовывоз через мобильное приложение.
Акция не распространяется на товары базара, акционные блюда и наборы. Не суммируется с другими акциями.



ХИНКАЛИ С ВИШНЕЙ И ЯБЛОКОМ

Сладкие хинкали с вишней, яблоком, корицей и освежающей мятой, со сметаной или мацони на выбор.

200г 370₽ -

ТОРТ «ТЦНОБИЛИ»

Классическое сочетание шоколада, арахиса, солёной карамели и нежного сливочного крема.

140г 450₽ -

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов.

БУЛОЧКА ШУ С ВАНИЛЬНЫМ / ШОКОЛАДНЫМ КРЕМОМ

Нежный десерт из заварного теста со сливочной или шоколадной начинкой.

30г 1 шт. 170₽ -

МОРОЖЕНОЕ ПЛОМБИР / ШОКОЛАД

Классическое сливочное мороженое.

50г 1 шарик 170₽ -

СОРБЕТ МАЛИНА / ЛАЙМ-ЛИМОН

Освежающий фруктово-ягодный десерт.

50г 1 шарик 170₽ -

ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ

Содержание жиров, белков, углеводов, калорийность и выход на одну порцию

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	ВЫХОД	ККАЛ	ЖИРЫ	БЕЛКИ	УГЛЕВОДЫ
--------------------	-------	------	------	-------	----------

ЗАВТРАКИ

Каша овсяная на воде	240	200	9	3,5	29
Каша овсяная на молоке	240	290	13	10	39
Олимпийский завтрак	360	520	8,5	20	61
Омлет из 2-х яиц	100	150	8,5	9,5	10
Скрамбл	100	160	19	10	10
Чирбули - грузинская яичница с томатами	230	170	5,5	11	19
Яичница из 2-х яиц	100	160	0,5	10	10
Отварные яйца всмятку / вкрутую	100	95	1	11	12
Ветчина топпинг	50	40	0,1	8,5	0,1
Вишнёвый соус топпинг	50	55	0	0,4	12
Зелень свежая топпинг	10	4	0	0,3	0,5
Мёд топпинг	50	160	30	0	40
Орех гречкий топпинг	50	340	11	8	9
Сыр топпинг	50	140	0,2	10	0,2
Томаты свежие	50	10	0,2	0,4	2

ПХАЛИ, ЗАКУСКИ К ВИНУ, ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Ассорти закусок «Кутаиси»	500	950	51	45	57
Ассорти пхали на лаваше	160	280	17	5,5	26
Ассорти рулетиков с сыром надуги с мятою	250	390	18	22	12
Ассорти мясных закусок на лаваше	180	490	32	23	27
Ассорти грузинских сыров	180	500	28	26	34
Свёкла с сыром дорблю	190	210	7	15	20
Капуста по-грузийски	150	55	0,3	2,5	11
Мясное ассорти	65	210	17	14	0,5
Пхали ассорти	190	290	23	7	14
Пхали на лаваше с баклажаном 1 шт.	40	85	6	1,5	6,5
Пхали на лаваше с грибами 1 шт.	40	85	6	1,5	6
Пхали на лаваше со свёклой 1 шт.	40	90	6	1,5	7,5
Пхали на лаваше с болгарским перцем 1 шт.	40	50	2	1,5	7
Сациви с курицей	230	520	41	25	11
Сезонные свежие овощи	170	40	0,3	2	7
Соленья	200	100	5,5	3	11

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА

ХИНКАЛИ

Микс хинкали	400	1190	16	44	215
Хинкали с аджабсандалом 1 шт.	100	280	2,5	8	56
Хинкали с бараниной и говядиной 1 шт.	100	290	3,5	12	54
Хинкали с говядиной и свининой 1 шт.	100	320	6	13	54
Хинкали с грибами 1 шт.	100	290	3,5	8	56
Хинкали с говядиной 1 шт.	100	270	1,5	11	54
Хинкали с сыром сулугуни 1 шт.	100	360	9	16	53
Хинкали с картофелем 1 шт.	100	170	3	4	32
Хинкали с треской и креветками в томатно-сливочном соусе 1 шт.	100	160	1	11	27
Хинкали шкмерули 1 шт.	100	230	8,5	11	27
Мини-хинкали в бульоне	300	210	5	10	32
Хинкали с вишней и яблоком	200	480	2,5	11	103

САЛАТЫ

Салат бабушки Нино	260	180	13	8,5	8
Салат грузинский со специями	210	210	17	3,5	9
Салат с баклажаном и сыром фета	290	390	34	10	10
Салат с бужениной и картофелем пай	220	430	30	19	17
Салат с томатами и красным луком	220	120	8,5	2	8,5
Салат с языком и гренками	200	370	27	9,5	22
Цезарь по-восточному	250	770	64	36	13
Салат кахетинский	200	220	20	2	8,5
Салат листовой	160	100	6	2	10

БАТУМСКИЙ СТРИТ-ФУД

Пампурис с томатным соусом	330	800	45	30	67
Хачапури с томлённой свининой	200	470	24	20	44
Хачапури сванский	300	640	34	42	41
Хачапургер	340	630	33	32	51
Чебурек с бараниной-говядиной 1 шт.	100	190	4	11	29
Чебурек с сыром и зеленью 1 шт.	100	230	7	12	28
Чебурек со свининой-говядиной 1 шт.	100	230	7	12	29
Чебуреки ассорти	300	650	18	35	86
Шаверма по-батумски	270	940	58	42	63
Сосиска в тесте	150	420	26	14	33
Ассорти грузинских пончиков	240	600	31	23	58
Грузинский пончик с картофелем и зеленью 1 шт.	80	150	5	3,5	22
Грузинский пончик со свининой-говядиной 1 шт.	80	240	15	9,5	18
Грузинский пончик шкмерули 1 шт.	80	210	11	10	18

Пожалуйста, сообщите официанту,
если у вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов.

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА

ВЫХОД ККАЛ ЖИРЫ БЕЛКИ УГЛЕВОДЫ

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Аджабсандал	300	210	13	4,5	19
Долма с бараниной и говядиной	280	400	22	29	22
Запечённый сыр сулугуни с овощами	240	280	17	16	14
Лобио	350	420	9,5	21	63
Шампиньоны запечённые с сыром	190	250	19	12	6,5
Дранники из кабачка	220	90	6,5	3,5	6,5

ВЫПЕЧКА

Аджарик	210	430	16	23	50
Грузинский лаваш пури	100	220	1,5	6	44
Хачапури по-аджарски	350	760	30	38	84
Хачапури по-имеретински	460	1060	39	48	128
Хачапури по-мегрельски	500	1140	45	54	131

СУПЫ

Грибной крем-суп с базиликом и гренками	300	210	17	5,5	9
Куриный бульон с пшеничной лапшой	300	140	4	11	15
Мини-хинкали в бульоне	300	210	5	10	32
Борщ с говядиной	300	200	9,5	14	15
Суп Харчо	300	180	8,5	14	12
Суп Хашлама с бараниной	300	220	9,5	15	17

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Баранья лопатка на кости	580	1770	121	145	27
Котлеты куриные с картофельным пюре	260	540	29	39	31
Оджахури из баранины	320	530	31	38	25
Оджахури с треской	300	390	22	28	22
Оджахури со свининой	320	610	46	26	24
Треска на подушке из овощей	270	190	2	37	7,5
Чахохбили с цыпленком	320	420	30	25	14
Чашуши с говядиной	320	300	22	4,5	19
Шкмерули в пряно-сливочном соусе	300	660	51	43	9

МАНГАЛ

Люля-кебаб из баранины	270	380	21	30	19
Мясное ассорти «Садж»	1500	2 960	194	205	97
Шашлык из баранины	270	610	39	54	12
Шашлык из индейки	270	660	46	46	16
Шашлык из куриного бедра	270	730	49	60	14
Шашлык из свинины	270	840	61	60	12
Люля-кебаб из цыплёнка с копчёным сыром	270	440	19	48	16

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА

ВЫХОД ККАЛ ЖИРЫ БЕЛКИ УГЛЕВОДЫ

СОУСЫ

Аджика красная	50	25	0,5	1	4
Баже	50	120	10	3	3,5
Мацони с зеленью	50	25	1	1,5	2,5
Наршараб	50	120	0,1	0,3	30
Сацебели	50	20	0,3	1	3,5
Сметана	50	100	10	1,5	1,5
Соус чесночный	50	220	23	1	2
Ткемали зелёный	50	210	20	2,5	5
Ткемали красный	50	210	20	2,5	5

ГАРНИРЫ

Картофель по-домашнему	200	280	16	3	31
Картофельное пюре	150	200	7	3,5	29
Овощи на гриле	150	100	8,5	1,5	5,5
Шампиньоны на мангале	120	90	8	2,5	1

ДЕСЕРТЫ

Мороженое ванильное	50	95	5	1,5	11
Мороженое шоколадное	50	110	6	2	12
Пахлава 1 шт.	100	410	19	5,5	53
Акхали с фейхоа	45	110	3	8	13
Акхали с вишней и гранатом	45	120	1,5	2	18
Акхали солёная карамель	45	180	6,5	3	28
Акхали шоколад	45	160	12	1,5	13
Акхали с виноградом	45	90	2	2,5	16
Сорбет малина	50	98,5	0,3	3,2	20,7
Сорбет лайм-лимон	50	92,1	0,1	3,2	19,7
Торт «Комши»	130	380	15	6,5	53
Торт «Мела куди»	115	480	20	6,5	61
Торт «Тцнобили»	140	420	18	8,5	57
Чурчхела 1 шт.	110	200	17	5,5	7
Булочка шу с ванильным кремом	30	75	4	2	8
Булочка шу с шоколадным кремом	30	170	12	2,5	15

Пожалуйста, сообщите официанту,
если у вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов.

НАША ГЕОГРАФИЯ

Ждёшь нас в гости, дороже наши генералы!

г. САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

пр. Просвещения, д. 53, к. 1
ул. Большая Морская, д. 27
Невский пр., д. 32-34
пр. Ветеранов, д. 160
Комендантский пр., д. 27, к. 1
ул. Апрельская, д. 6, к. 1
пр. Юрия Гагарина, д. 71
ул. Кузнецovская, д. 22
8-ая Советская ул., д. 14
ул. Ярослава Гашека, д. 6Б
ул. Заречная, д. 45, к. 1
пр. Ударников, д. 34
Балтийский б-р, д. 4
ул. Оптиков, д. 30
ул. Бабушкина, д. 62, к. 2
г. Красное Село, ул. Восстановления, д. 14А

📞 409-60-88

РЕСПУБЛИКА АДЫГЕЯ

Майкопский р-н,
х. Причтовский,
ул. Курортная, д. 2

📞 +7 (928) 840-00-11

г. ВЕЛИКИЙ НОВГОРОД

ул. Людогоща, д. 10

📞 +7 (816) 290-46-46

ЛЕНИНГРАДСКАЯ ОБЛАСТЬ

г. Гатчина, ул. Соборная, д. 3А
📞 997-77-07

г. Мурино, ул. Графская, д. 7, к. 1
📞 409-60-88

п. Новоселье,
Красносельское ш., д. 2
📞 409-60-66

г. Сосновый Бор,
ул. Ленинградская, д. 46
📞 904-44-90

г. Колпино,
ул. Пролетарская, д. 36А
📞 409-60-44



г. ПСКОВ

Псковская обл., Псковский р-н,
д. Борисовичи,
ул. Завеличенская, д. 23

📞 +7 (8112) 331-431

г. ПЕНЗА

пр. Строителей, д. 67Б

📞 +7 (8412) 755-255

СКАЧАЙ МОБИЛЬНОЕ
ПРИЛОЖЕНИЕ



phali-hinkali.ru

Данное меню является рекламным буклетом, за подробной информацией обращайтесь к менеджеру.
Внешний вид готового продукта может отличаться от изображения.
Все цены указаны в рублях.